

Mosa Meat wordt B Corp-gecertificeerd

Kweekvleespionier sluit zich aan bij wereldwijde community van bedrijven die vrijwillig voldoen aan hoge normen op het gebied van sociale en ecologische impact.

MAASTRICHT, 7 Sept, 2023 - [Mosa Meat](#), de pionier op het gebied van kweekvlees, heeft vandaag aangekondigd een gecertificeerde B Corporation™ te zijn geworden. Dit vormt een belangrijke mijlpaal voor het bedrijf om een duurzamer voedselsysteem te creëren en partners, investeerders en leveranciers samen te brengen die het bedrijfsleven inzetten om een positief verschil te maken in de wereld. Na certificering werd Mosa Meat het eerste kweekvleesbedrijf ter wereld dat B Corp™-gecertificeerd werd.

Mosa Meat oprichters, Mark Post en Peter Verstrate introduceerden de eerste gecultiveerde rundvleeshamburger ter wereld in 2013, direct geproduceerd uit de cellen van een koe. De B Corp™-certificering bevestigt Mosa Meats missie om het wereldwijde voedselsysteem fundamenteel te hervormen en te voldoen aan de hoogste standaarden wat betreft sociale en duurzame prestaties, verantwoordelijkheden en transparantie.

*"We zijn erg blij dat we B Corp Certified zijn", zegt **Maarten Bosch**, CEO van Mosa Meat. "Deze certificering bevestigt onze toewijding aan duurzame en ethische bedrijfsvoering en versterkt onze positie als trendsetter in de wereldwijde opkomst van gecultiveerd vlees. We geloven in het creëren van echt, heerlijk rundvlees dat een positieve invloed heeft op het klimaat en ons voedselsysteem en we zijn optimistisch dat deze waarden zullen worden gedeeld door de vele andere partijen in ons opkomende veld van cellulaire agricultuur."*

Leonardo DiCaprio, adviseur en investeerder zei: *"Mosa Meat blijft een voorvechter van verandering. Ik ben er trots op dat Mosa Meat het eerste kweekvleesbedrijf ter wereld is dat B Corp-gecertificeerd is en ik hoop dat dit het eerste van vele is."*

Om de [B Corp™-certificering](#) te ontvangen, worden bedrijven beoordeeld op prestaties, verantwoordelijkheid en transparantie in hun sociale en ecologische impact. Ze worden uitgebreid beoordeeld op aspecten variërend van bestuur en missie tot milieupraktijken, het welzijn van werknemers en praktijken in de toeleveringsketen. Met deze certificering sluit Mosa Meat zich aan bij een gemeenschap van zorgzame en verantwoordelijke bedrijven als Auping, Dopper, Tony's Chocolonely, Triodos Bank, Ben & Jerry's en Patagonia die eerder een Certified B Corporation™ zijn geworden.

Na ruim een jaar van grondige evaluatie werd Mosa Meat B Corp™ Certified met twee [Impact Business Models](#) (IBM's): 'Resource Conservation' en 'Mission Locked'.

- Resource Conservation erkent producten/diensten die het gebruik van hulpbronnen (energie en water) verminderen
- Mission locked erkent bedrijven die hun missie en vermogen beschermen om stakeholders formeel te betrekken bij de besluitvorming via hun bedrijfsstructuur of bedrijfsdocumenten

Voor een IBM-certificering moeten bedrijven principes aantonen die specifiek, materieel, verifieerbaar, duurzaam en buitengewoon zijn. Hoewel het B Corp™-proces vrij selectief

is voor bedrijven om te doorlopen, wordt het verkrijgen van een IBM als nog uitdagender beschouwd.

Om de grootste positieve impact op het klimaat te realiseren, richt Mosa Meat zich op het produceren van rundvlees en gebruikt het 100% hernieuwbare energie in hun productiefaciliteit. Volgens een onafhankelijk, [peer-reviewed Life Cycle Analysis](#) onderzoek zou de productie van gecultiveerd rundvlees de impact op het klimaat met 92% kunnen verminderen, de luchtvervuiling met 93%, en 95% minder land en 78% minder water kunnen gebruiken in vergelijking met de industriële rundvleesproductie. Bovendien biedt de productie van gecultiveerd rundvlees de mogelijkheid om land vrij te maken voor meer regeneratieve landbouw en het opnieuw laten verwilderen van habitats, wat de negatieve gevolgen van de voedselproductie verder zou verminderen. Het geautomatiseerde proces waarmee kweekvlees wordt geproduceerd en de schone omgeving waarin het wordt geproduceerd, kunnen ook antibioticagebruik en het risico op ziekteverwekkers, contaminanten en door voedsel overgedragen ziekten die gepaard gaan met de intensieve veehouderij drastisch verminderen.

OVER MOSA MEAT

Mosa Meat is een Nederlandse pionier op het gebied van kweekvlees; een schonere en vriendelijkere manier om echt rundvlees te maken. De oprichters, Mark Post en Peter Verstrate hebben de eerste gecultiveerde rundvleeshamburger ter wereld geïntroduceerd in 2013, door het op een natuurlijke manier te laten groeien uit de cellen van een koe. Mosa Meat is opgericht in 2016 en op dit moment de capaciteit aan het uitbreiden om exact hetzelfde rundvlees te maken waar mensen dagelijks van genieten, maar op een manier die beter is voor mensen, dieren en de planeet. Mosa Meat's diverse en groeiende team heeft als missie om het wereldwijde voedselsysteem fundamenteel te hervormen. Mosa Meat, met hoofdkantoor in Maastricht, wordt ondersteund door investeerders als Lowercarbon Capitol, M Ventures, Bell Food Group, Nutreco, Mitsubishi Corporation [Leonardo DiCaprio](#) en andere vooraanstaande investeerders.

Volg Mosa Meat op [Facebook](#), [LinkedIn](#), [X](#) en [Instagram](#) of bezoek mosameat.com om meer te weten te komen.

Voor meer informatie: press@mosameat.com.

Bekijk [hier de Mosa Meat perskit](#).

